



CHEF'S DINNER

シェフのお任せコース

CHEF'S RECOMMENDED SPECIAL COURSE

シェフのおまかせスペシャルディナーコース

本日のおすすめ食材を使用した季節をお楽しみ頂ける特別コース

7皿

16,500

CHEF'S RECOMMENDED COURSE

シェフのおまかせディナーコース

アミューズからデザートまで全てにトリュフを使用した、贅沢なおまかせコース

6皿

11,000

ENTRÉES

Starters
前菜・サラダ

SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE

トリュフ入りスクランブルエッグ ブイヤード
2,200

-

PÂTÉ EN CROÛTE WITH TRUFFLE

トリュフの入ったパテ・アングルート
ズッキーニのマリネ グリオットチェリーのマルムラード
2,800

-

SMOKED SPANISH MACKEREL CREPE

サワラの燻製とうぐいすきな粉のクレープ
レフォール風味のセロリラブ 柚子サワークリームと日向夏
パルメザンチーズのクロッカシ ジャルダニエール仕立て
2,800

-

TODAY'S SOUP

本日のポタージュ
1,100

PÂTES

Risotto
リゾット

TRUFFLE RISOTTO

フレッシュトリュフのチーズリゾット
2,800

PLAT

Main Course

メインディッシュ

RED SEA BREAM POELE, TRUFFLE SHAVINGS

宇和島産 真鯛のポワレ 新玉ねぎのデクリネゾン
アサリとソーテルヌのエミュルション フレッシュトリュフと
3,800

-

ROASTED PORK, TRUFFLE SHAVINGS

美麗豚のロースト 梅のフォワイヨー
グリーンアスパラとヘーゼルナッツのタルト
アンコールペッパーのシャトーブリアンソース フレッシュトリュフと
3,800

-

LACQUERED DUCK, TRUFFLE SHAVINGS

鴨のオレンジラケ 信長ねぎのクリーム煮
プティボワとマスカルポーネのピューレとそら豆のベニエ
山椒香るカシスとバルサミコソース フレッシュトリュフと
4,000

-

STRAWFIRE ROASTED BEEF FILLET, TRUFFLE SHAVINGS

～スペシャリテ 春～
栃木県産 下野牛フィレ肉の薫焼き
エシャロットのコンフィとラルドのラメル 赤ワインソース
フレッシュトリュフと
10,000

DESSERT

Desserts

デザート

RED FRUIT MOUSSE WITH LAVENDER ICE CREAM

～いちご畑～
フリユイルージュのムース
はちみつジュレとアールグレイのシュトロイゼル
ラベンダーのグラスと共に
1,200

-

TRUFFLE ICE CREAM -TRUFFLE HONEY AND CHOCOLATE CROQUANT-

～トリュフアイス～
トリュフハチミツとクロッカショコラ
1,200

-

LEMON CHEESECAKE WITH FIRST FLUSH GREEN TEA ICE CREAM

～茶摘み～
もっちりケーキフロマージュ
マイヤーレモンのムースとライムの香り
アマンドキャラメリゼと新茶のグラスと共に
1,200